

Température des fours d'émaillage

Faïence maxi 1100°

Grès 1250° 1300°

Porcelaine 1400°

Le biscuit faïence est poreux

Le biscuit grès n'absorbe pas l'eau

Pour les différencier faire le test de la salive

L'émail Faïence contient de la chaux , de la frite

L'émail Grès de la silice , du Faelspath

Les pièces alimentaires avec un émail au plomb ne doivent pas être utilisées pour la conservation des aliments.

### Fours d'émaillage

	EMAIL FAÏENCE	EMAIL GRES
<b>TERRE FAÏENCE</b>	oui	<b>NON</b>
<b>TERRE GRES</b>	oui	oui
<b>PORCELAINE</b>	( pas d'intérêt)	oui

### Erreurs d'émaillage

	Cuisson en four faïence	Cuisson en four grès
<b>Biscuit Faïence + émail Grès</b>	Aspect poudreux => Réémaillage faïence + four Faïence	<b>INTERDIT</b> La pièce fond et reste collée à la plaque
<b>Biscuit Grès + émail Grès</b>	Aspect poudreux => Four grès sans réémailler	Emaillage correct

Pour un même émail la position dans le four intervient sur le résultat.

La présence d'oxyde dans un émail donne un effet métal ;

Pour un émaillage au pinceau rajouter à l'émail du silicate de soude ou du vinaigre blanc afin qu'il reste en suspension ;

Tester l'émail avant utilisation

Si l'échantillon goutte après trempage =>l'émail aura tendance à couler

## Emaillage d'un contenant

### *1<sup>e</sup> L'intérieur*

Remplir et vider en tournant



### *2<sup>e</sup> L'extérieur*

Pièce retournée , saisie à la main  
ou posée sur des  
baguettes au dessus  
d'une cuvette



à la louche ou à la verseuse ... ou au pistolet

Toujours mélanger et mélanger avant d'émailler

En cas de réémaillage , faire chauffer la pièce avant , afin que l'émail sèche rapidement .

## Réalisation d'échantillons

Ils doivent comporter une partie horizontale et une partie verticale inclinée .

Tester différentes épaisseurs , superpositions d'émaux ( M1 puis M2 ; M2 puis M1)

